

## 🍷 こだわり

- I. 自家製の天然酵母を使用。  
自家製の天然酵母ルパンを使って、ひとつひとつ長時間熟成させて作っています。  
乳酸菌や酢酸菌などをたっぷり含み、パン生地に独自の風味と深みを与えます。
- II. 毎朝、早朝より仕込みに時間をかけ、職人の手作りによりひとつひとつ丁寧に作り上げています。

## 🍷 おすすめのパン

- ・ほうれん草とベーコンのチーズフランス ￥150+税  
自家製天然酵母使用  
とろーりチーズとダイスベーコン (卵〇 乳〇)



- ・ベーコンチーズフォンデュ ￥180+税  
ベーコンを巻き込み、  
フォンデュソースをトッピング  
(卵〇 乳〇)



- ・ベーコンチーズフランス ￥230+税 / いちじくフランス ￥250+税  
パン・ド・ノア ￥250+税 / パン・ド・カルフォルニア ￥220+税  
すべて自家製天然酵母使用 (卵× 乳〇)

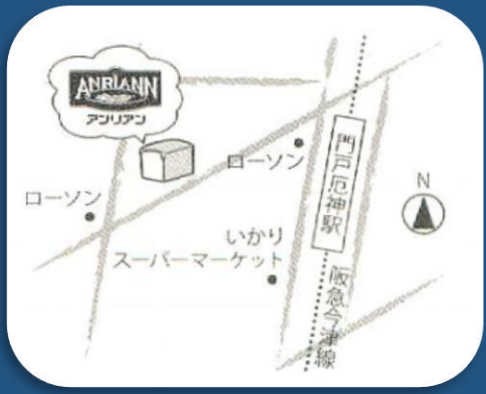
## ～店長さんからの一言～

自家製天然酵母を使ったハード系のパンが私は好きです！19時頃にはお得なセールをしていますので、ぜひ寄ってみてください！！



## ～お店の情報～

〒662-0825  
西宮市門戸荘 17-68  
営業時間：7:30～19:30  
定休日：月曜日、第3火曜日  
TEL：0798-52-6850





# パン工房りょう

パン工房りょうさんは、国産小麦と秋田白神天然酵母を使用し自家製にこだわった体にも優しいパン屋さんです。卵、乳製品不使用、無添加のパンなどアレルギーを持った方や赤ちゃんも食べられる商品も販売されています。

## ～おすすめのパン～

- ・くるミルク（¥130+税）  
カリカリくるみフランスにミルククリームをサンドしたパン。  
作り続けて10年。
- ・りんちゃんのかぼちゃにんじんパン（¥150+税）  
卵・乳製品不使用で無添加の生地には40%のかぼちゃとにんじんをペーストにし、練り込んだ赤ちゃんも食べやすいパン。



## ～店長さんからの一言～

食することは何かといつも考えているパン屋です。

上田



☎ 0798-57-2121

〒663-8004

西宮市下大市東町 4-2 ストークビル門戸 1F

営業時間 AM8:30~PM8:30

定休日 日・祝



gnome (ノーム)とは小人の名前で、彼らは自然を愛する地の妖精であることから、“自然の恵みを大切にしたい”という店長の想いと繋がり、この名前が生まれました。



画像元:gnome Instagram

栄養満点の工サで大切に育てられた鶏の卵や、無農薬・無化学肥料の農園で栽培された野菜を使用したり、たくさんの種類の粉からパンの特徴に合わせてさまざまな粉をブレンドして作ったり、シンプルゆえに素材にかなりのこだわりを持っています。



画像元:gnome Instagram

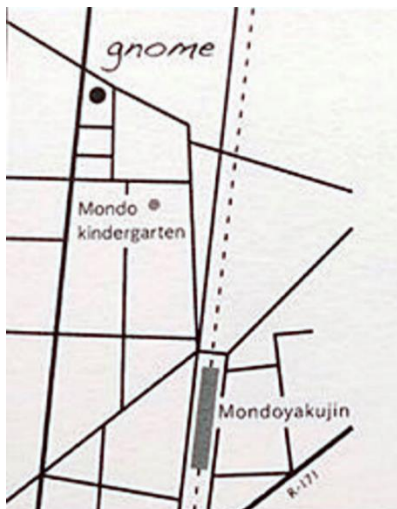
人気のクリームパンは、丹波芦田ポードリーさんの卵を使用したなめらかなカスタードがとても濃厚！  
“よ〜いどん！”でも紹介されました！



画像元:gnome Instagram



《店長さんより一言》  
2018年3月にオープンした、  
門戸厄神の小さなパン屋です！是非一度お越し下さい！



〒662-0824 兵庫県西宮市門戸東町8-25

営業時間:AM8:00~18:00

定休日:月曜日、第1・第3火曜日

TEL:0798-51-3151

Instagram:gnome\_bakery

駐車場1台有り(路上駐車はご遠慮下さい。)